



(43) 国際公開日
2005 年 1 月 20 日 (20.01.2005)

PCT

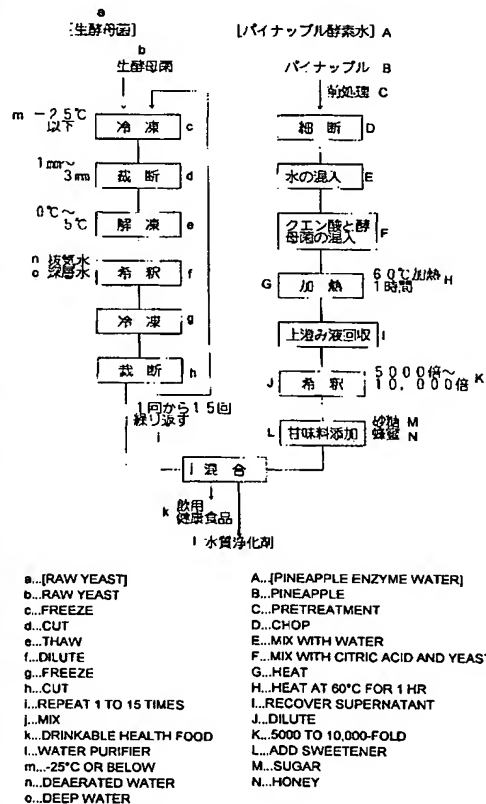
(10) 国際公開番号
WO 2005/004639 A1

- | | | |
|--|--------------------------------------|--|
| <p>(51) 国際特許分類⁷:
I/16, A23L 2/38, C02F 3/34</p> | <p>A23L 1/28, C12N</p> | <p>(TANAKA, Yorio) [JP/JP]; 〒7315124 広島県広島市佐伯区皆賀4丁目1番12-301号株式会社ミナキアドバンス内 Hiroshima (JP).</p> |
| <p>(21) 国際出願番号:</p> | <p>PCT/JP2004/006243</p> | |
| <p>(22) 国際出願日:</p> | <p>2004 年5 月10 日 (10.05.2004)</p> | <p>(74) 代理人: 武政 善昭, 外(TAKEMASA, Yoshiaki et al.); 〒1080073 東京都港区三田4丁目15番36号メゾンD聖坂404 Tokyo (JP).</p> |
| <p>(25) 国際出願の言語:</p> | <p>日本語</p> | |
| <p>(26) 国際公開の言語:</p> | <p>日本語</p> | |
| <p>(30) 優先権データ:
特願2003-195333</p> | <p>2003 年7 月10 日 (10.07.2003) JP</p> | |
| <p>(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社ミナキアドバンス (MINAKI ADVANCE CO., LTD.) [JP/JP]; 〒7315124 広島県広島市佐伯区皆賀4丁目1番12-301号 Hiroshima (JP).</p> | | <p>(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.</p> |
| <p>(72) 発明者; および</p> | | |
| <p>(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 田中 頼男</p> | | |

[続葉有]

- (54) Title: PROCESS FOR PRODUCING LIQUID FORMULATION CONTAINING RAW YEAST AND LIQUID FORMULATION**

- (54) 発明の名称: 生酵母菌を成分とする液剤の製造方法及びその液剤



- (57) Abstract:** Freezing of raw yeast before processing enables not only ingestion of nucleic acids live to thereby realize maximum utilization of nucleic acid effects but also maintaining cell freshness. Raw yeast is frozen so as to form a mass thereof, and the raw yeast mass is cut into given particle diameter and thawed. The thawed raw yeast is mixed with a pineapple enzyme water. This pineapple enzyme water is produced by first chopping pineapples, subsequently mixing the chopped pineapples with water to thereby obtain pineapple juice, further mixing the pineapple juice with citric acid and yeast, heating the mixture, recovering supernatant liquid from the pineapple juice and diluting the supernatant liquid with water.

- (57) 要約: 生酵母菌を冷凍してから処理することにより、核酸を生きたまま摂取することができるようになり、核酸の効果を最大限利用することができると共に、細胞も新鮮さを保持する。生酵母菌を冷凍してその塊を形成し、この生酵母菌の塊を所定粒径に裁断してから解凍し、この解凍した生酵母菌に、パイナップル酵素水を混合する。このパイナップル酵素水は、パイナップルを細断し、この細断したパイナップルを水に混合してパイナップル果汁を作り、このパイナップル果汁にクエン酸と酵母菌とを混合してから加熱処理し、このパイナップル果汁の上澄み液を回収し、水で希釈して製造する。



(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

添付公開書類:

— 国際調査報告書